

# Pizzetta Bufala

mit Kirschtomaten-Basilikum-Topping

Vegetarisch • 5 Minuten • 585 kcal • Tag 3 kochen • Mikrowelle erforderlich

702



Libanesisches Fladenbrot



Tomatenpesto



geriebener Hartkäse



Rucola



Kirschtomaten



Basilikumpaste



Büffelmozzarella



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Kochutensilien

eine Mikrowelle

## Zutaten 2 Personen

	2P
Libanesisches Fladenbrot <b>15)</b>	120 g**
Tomatenpesto <b>14)</b>	50 g
geriebener Hartkäse <b>7) 8)</b>	40 g
Rucola	50 g
Kirschtomaten	125 g
Basilikumpaste	15 ml
Büffelmozzarella <b>7)</b>	1

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 260 g)
Brennwert	932 kJ/223 kcal	2447 kJ/585 kcal
Fett	10,17 g	26,70 g
– davon ges. Fettsäuren	6,04 g	15,85 g
Kohlenhydrate	15,06 g	39,54 g
– davon Zucker	1,75 g	4,60 g
Eiweiß	8,91 g	23,38 g
Salz	0,707 g	1,856 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

1



## Zubereitung für 1 Portion:

1 **Libanesisches Fladenbrot** auf mikrowellenfestem Geschirr zubereiten, mit der Hälfte des **Tomatenpestos** bestreichen und der Hälfte des geriebenen **Hartkäses** bestreuen. **Fladenbrot** für 45 Sek. bei 700 Watt in der Mikrowelle garen, bis das **Fladenbrot** warm und der **Käse** leicht geschmolzen ist.

## Zubereitung für 2 Portionen:

2 **Libanesisches Fladenbrote** auf mikrowellenfestem Geschirr zubereiten, mit dem **Tomatenpesto** bestreichen und dem geriebenen **Hartkäse** bestreuen. **Fladenbrote** jeweils für 45 Sek. bei 700 Watt in der Mikrowelle garen, bis das **Fladenbrot** warm und der **Käse** leicht geschmolzen ist.

2



## Zubereitung für 1 Portion:

In der Zwischenzeit **Büffelmozzarella** abgießen und die Hälfte in mundgerechte Stücke zupfen.

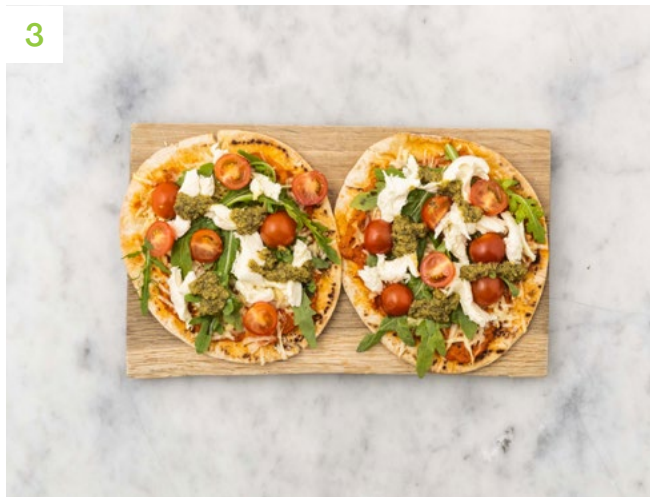
Die Hälfte der **Kirschtomaten** abwaschen und halbieren.

## Zubereitung für 2 Portionen:

In der Zwischenzeit **Büffelmozzarella** abgießen und in mundgerechte Stücke zupfen.

**Kirschtomaten** abwaschen und halbieren.

3



## Zubereitung für 1 Portion:

Zuerst die Hälfte des **Rucolas** auf dem **Fladenbrot** verteilen. Dann mit **Tomatenhälften** und **Büffelmozzarellastreifen** belegen und mit der Hälfte der **Basilikumpaste** garnieren.

## Zubereitung für 2 Portionen:

Zuerst den **Rucola** auf den **Fladenbrot** verteilen. Dann mit **Tomatenhälften** und **Büffelmozzarellastreifen** belegen und mit der **Basilikumpaste** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

